

Avvolgitrice

Croissant Curling

L'avvolgitrice per croissant può essere fornita anche singolarmente per piccole produzioni.

The croissant curling unit can also be sold separately for small productions.



Formatrice

Moulders

FOR 500/600 sono macchine costruite in acciaio inox AISI 304, con cilindri in acciaio rettificato e cuscinetti a sfera staggiati, che le rendono molto affidabili nel vostro lavoro quotidiano.

FOR 500/600 machines, made of AISI 304 stainless steel, feature ground steel cylinders and waterproof ball bearings, ensuring high reliability in day-to-day operations.



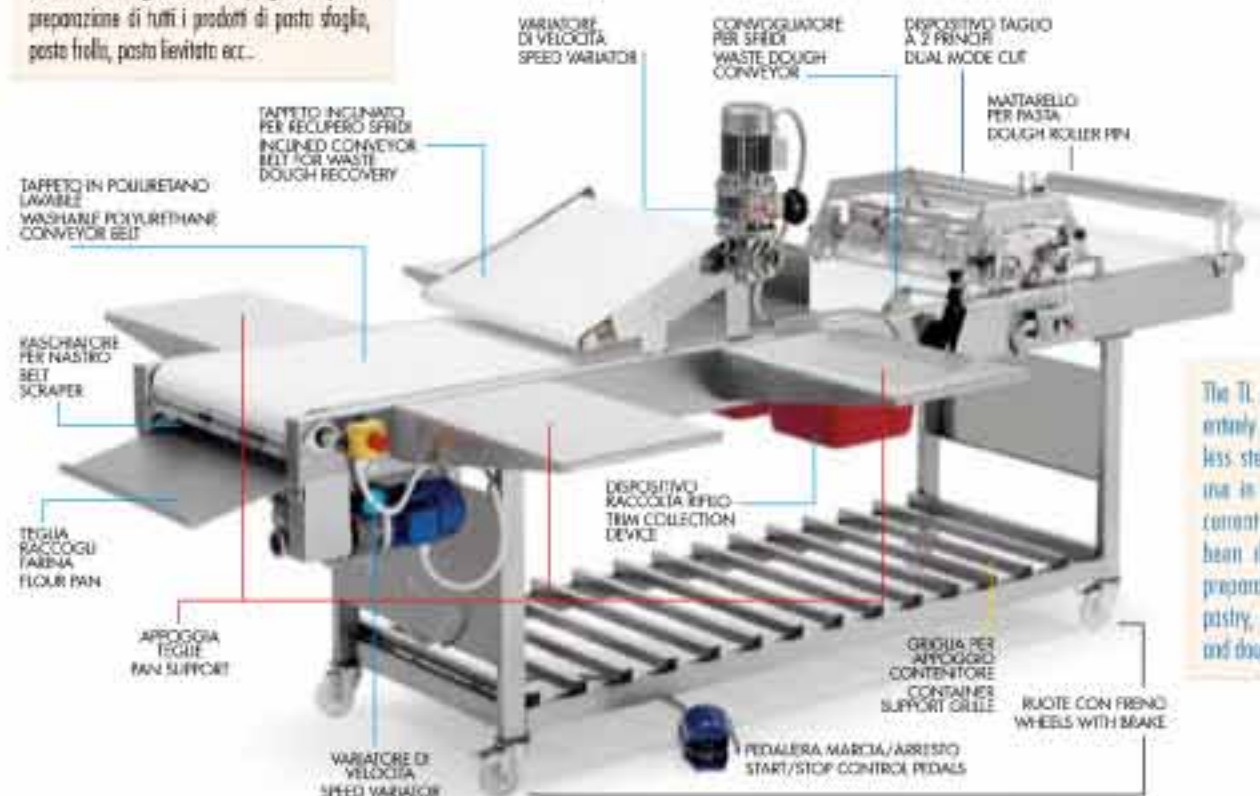
UNIT FEATURES TECNICHE SPECIFICAZIONI	FOR 500	FOR 600
Net weight - Net weight	153	170
Length cylinders - With cylinders	mm 500	mm 600
Motor - Motor	HP 0,75	HP 0,75
Length - Width	mm 890	mm 990
Motor - height	mm 1230	mm 1230
Product - Depth	mm 740	mm 740

Tavoli DA LAVORO

Working tables

Il tavolo da taglio TL, costruito interamente in acciaio inox AISI 304 per uso alimentare secondo le norme vigenti è stato progettato per la preparazione di tutti i prodotti di pasta sfoglia, pasta frolla, pasta lievitata ecc.

UNIT FEATURES TECNICHE SPECIFICAZIONI	MIT 200	MIT 250	MIT 300	MIT 350	MIT 400	MIT 450	MIT 500	MIT 550	MIT 600
Length - Length	2000	2500	3000	3500	4000	4500	5000	5500	6000
Length - Width	860	860	860	860	860	860	860	860	860
Height - Height	920	920	920	920	920	920	920	920	920
Length table - Overall width	1940	1940	1940	1940	1940	1940	1940	1940	1940
Length table - Side width	600	600	600	600	600	600	600	600	600
Motor table - Overall table length	1171	1171	1171	1171	1171	1171	1171	1171	1171
Motor table - Power motor hp	600	600	600	600	600	600	600	600	600



The TL cutting table built entirely in AISI 304 stainless steel for alimentary use in compliance with current regulations, has been designed for the preparation of all flaky pastry, short-crust pastry and dough products.

Le macchine possono essere fornite anche in acciaio verniciato bianco - Machines made of white painted steel are also available



MACCHINE SFOGLIATRICI



AVVOLGITRICI FORMATRICI



GRUPPO CROISSANT



TAVOLI DA LAVORO

Z. MATIK è un marchio registrato di un'azienda specializzata in macchine per pasticceria. Z. MATIK opera in tutto il mondo attraverso i suoi rivenditori. Da un'azienda leader in pasticceria, Z. MATIK opera in tutto il mondo attraverso i suoi rivenditori.

Macchine SFOGLIATRICI

Pastry Machines

Funzionalità, robustezza, semplicità d'uso, queste sono le essenziali componenti della nostra sfogliatrice. Macchina versatile ed affidabile, che si adatta alle esigenze di lavoro del piccolo e medio laboratorio. I materiali impiegati, la minima manutenzione necessaria per un ottimo risultato, fanno della nostra sfogliatrice un valido ed economico collaboratore per il Vostro laboratorio.



Our puff pastry machine is functional, sturdy and easy to use. It is a versatile reliable piece of equipment which will adapt to the work requirements of small and medium productions. The materials used and minimum maintenance required for optimum results make our puff pastry machine a valuable asset to your confectionery shop.

SF 600 LT
2 VELOCITÀ
CON DISPOSITIVO
DI TAGLIO

2 SPEED
WITH CUTTING
DEVICE



ALCUNI MODELLI DI RULLI PER TAGUERINA
FEW MODELS OF CUTTING ROLLERS

DATI TECNICI TECHNICAL SPECIFICATIONS	500 BL	500 BL	500 R	500 L	500 LT 2 MOTOR	600 R	600 L	600 LT 2 MOTOR
Lunghezza - length	1196	1590	***	2400	2400	2500	3100	3100
Larghezza - width	895	895	930	930	930	1030	1030	1030
Altezza	750	750	1160	1160	1160	1160	1160	1160
Lunghezza nastro - belt length	500	700	700	1000	1000	1000	1400	1400
Larghezza nastro - belt width	500	500	500	500	500	600	600	600
Larghezza utile di lavoro - Working surface width	500	500	500	500	500	600	600	600
Altezza piano di lavoro - Work top height from floor	250	250	890	890	890	890	890	890
Apertura massimo di rot. - Max. cylinder max. opening	40	40	47	47	47	47	47	47
Dimensione di rot. - Rotating cyl. diameter	80	80	80	80	80	80	80	80
Potenza motore by - Motor power kw	0,5	0,75	0,75	0,75	1	1	1	1
Velocità regolabile (n./h) - Motor speed (n./h)	0,37	0,55	0,55	0,55	0,75 0,37	0,75	0,75	0,75
Peso lordo - Gross weight kg	140	160	260	280	300	290	300	320
Peso netto - Net weight kg	128	148	190	200	225	220	230	270



Il modello 500L e tutti i modelli della serie 600 possono essere forniti con un motore a due velocità.
Model 500L and all models of the 600 range can alternatively be supplied with two-speed motors.



Gruppi MOD 2000 3500 CROISSANT

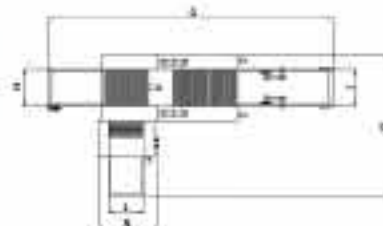
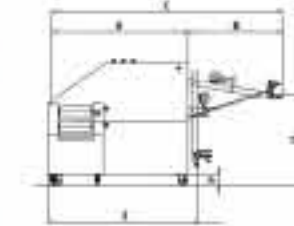
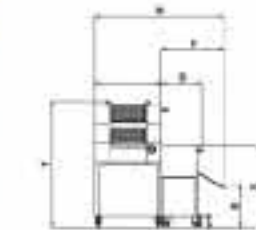
Croissant Pastry Machines

Il gruppo mod. GC 2000 costruito interamente in acciaio INOX AISI 304 è progettato per ottenere ottimi risultati nella produzione di croissant. Il nastro di pasta arrotolato al mattarello, viene adagiato sul piano di entrata. Due dischi laterali rullano la pasta e gli strati cadono nell'apposito contenitore. La pasta viene laminata dai cilindri calibratori per ottenere un prodotto omogeneo nel peso e per attaccare i pastelli permettendo di lavorare in continuo. Tagliati in due tempi i triangoli vengono distanziati e convogliati automaticamente all'avvolgitrice che arrotola il prodotto come fosse fatto a mano.



LA SOSTITUZIONE DEI TAPPETI È FACILMENTE EFFETTUABILE DA PARTE DELL'OPERATORE
THE CONVEYOR BELTS CAN BE REPLACED EASILY BY THE OPERATOR

DATI TECNICI TECHNICAL SPECIFICATIONS	
Lunghezza Gruppo - Unit length - A	1050
Lunghezza Nastro - Belt length - B	680
Lunghezza Gruppo con Nastro - C - Length of Unit with Belt - C	1730
Lunghezza Avvolgitrice - D - Length of curling Unit - D	560
Lunghezza Gruppo/Nastro - E - Length of Unit/Belt - E	1185
Lunghezza Avvolgitrice totale - F - Overall length of Curling Unit - F	780
Lunghezza Totale - G - Overall length - G	2510
Lunghezza Nastro - H - Belt width - H	440
Lunghezza Nastro - I - Belt width - I	590
Lunghezza Nastro - L - Belt width - L	250
Lunghezza gruppo - M - Unit width - M	770
Lunghezza avvolgitrice - N - Curling Unit width - N	640
Lunghezza totale - O - Overall width - O	1550
Altezza ruote - P - Wheels height - P	125
Altezza Nastro/gruppo - Q - Belt/Unit height - Q	1030
Altezza teglia da forno - R - Height of Pan from floor - R	730
Altezza Avvolgitrice totale - S - Overall height of Curling Unit - S	1050
Altezza Totale gruppo da forno - T - Overall height of Unit from floor - T	1450
Peso netto - Net weight	500 Kg
Assorbimento elettrico - Electric power	1,5 KW
Voltaggio - Voltage	su richiesta/on request
Produzione teorica - Theoretical production	2000 - 3500 - 4500 p./h
Imballo - Packing P	P. 1000 x L. 188 x H. 1600
Peso lordo - Gross weight	590 Kg



The Model GC 2000 unit, made entirely of AISI 304 stainless steel, has been designed to ensure superior results in croissant production. The sheet of dough, rolled with the rolling pin, is laid on the feed table. Two side disks trim the dough and the waste falls into a special container. The dough is rolled by the gauging cylinders to ensure uniform weight, and the dough sheets are joined together to enable continuous machining. The triangles are cut in two stages, separated and conveyed automatically to the curling unit that rolls up the product as if it were done by hand.



L'AVVOLGITRICE PER CROISSANT PUÒ ESSERE FORNITA ANCHE SINGOLARMENTE PER PICCOLE PRODUZIONI
THE CROISSANT CURLING UNIT CAN ALSO BE SOLD SEPARATELY FOR SMALL PRODUCTIONS

